



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Гігієна дичини»

Ступінь вищої освіти - Магістр
Спеціальність 212 « Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітня програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Рік навчання 5, семестр 9
Форма здобуття вищої освіти денна
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська

Лектор навчальної
дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)

Якубчак Ольга Миколаївна
olga.yakubchak@gmail.com
Гриб Юлія Володимирівна gribuv@ukr.net

URL ЕНК на
навчальному порталі
НУБіП України

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1707>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Гігієна дичини» забезпечує підготовку висококваліфікованих спеціалістів та набуття студентами знань з діагностичних, спеціальних досліджень дичини (диких тварин та пернатої дичини) та науково обґрунтовує гігієнічну оцінку цих продуктів, вивчає заходи для запобігання захворюванню людей антропозоонозами, що передаються через продукти забою.

Компетентності навчальної дисципліни:

інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог

загальні компетентності (ЗК): ЗК10. Знання та розуміння предметної галузі та професії

спеціальні (фахові) компетентності (СК): СК4. Здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях СК6. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я». СК16. Здатність здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва, об'єктів ветеринарної медицини тощо СК18. Здатність контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів СК20. Здатність дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів.

Програмні результати навчання навчальної дисципліни: Володіти методами та методиками проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання. Володіти знаннями про хвороби тварин різної етіології та уміти застосовувати адекватні методи і методики клінічних та лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин різних класів і видів, знати шляхи подальшого використання хворих тварин і продукції, одержаної від них. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг

виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість. Мати навички стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, здійснювати аналіз зв'язку між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження. Володіти знаннями та практичними уміньми, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях. Володіти знаннями та практичними уміньми, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень). Володіти методами контролю технологічних процесів первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль дотримання технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, здійснювати їх інспектування, наносити позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції. Володіти методами контролю гігієнічних вимог діяльності різних потужностей, які проводять збір, обробку, знешкодження (знезараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо. Мати необхідні знання та уміння для здійснення судово-ветеринарної експертизи згідно з чинним законодавством.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

| Тема | Години (лекції/, практичні) | Результати навчання | Завдання | Оцінювання |
|--|--------------------------------|--|---|------------|
| 1 семестр | | | | |
| Модуль 1. Мисливство, вимоги до полювання. Морфологічний, хімічний склад м'яса диких тварин та пернаті дичини | | | | |
| Тема1 Вступ. Сучасний стан мисливського господарства України | 2/2 | Знати визначення дисципліни “Гігієна дичини”, мати поняття про стан мисливського господарства України; основні ветеринарно-санітарні вимоги до промислу диких тварин, дозволені способи, види та вимоги до полювання на диких промислових тварин. Проведення вибіркового діагностичного відстрілу мисливських тварин для ветеринарно-санітарно і експертизи. Мати поняття про морфологічний та | Здача лабораторної роботи. Написання тестів. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в Elearn) | 10 |
| Тема 2 Мисливство. Вимоги до полювання на диких промислових тварин | 2/2 | | | 10 |
| Тема 3. Морфологічний та хімічний склад м'яса диких тварин та пернаті дичини | 2/2 | | | 10 |

| | | | | |
|---|-----|--|---|------------|
| Тема 4. Ветеринарно-санітар на експертиза дичини | 2/3 | хімічний склад м'яса диких тварин та пернатої дичини, знати особливості у різних видів тварин. Знати основи проведення ветеринарно-санітарно і експертизи та оцінки продуктів забою диких промислових тварин. | | 5 |
| Модуль 2. Гігієнічні аспекти ветеринарно-санітарної оцінки забійних тварин і продуктів забою. | | | | |
| Тема 5. Ветеринарно-санітар на оцінка. Особливості ветсанекспертизи диких промислових тварин та пернатої дичини | 2/2 | Знати ветеринарносанітар ну оцінку туш і органів диких промислових тварин і пернатої дичини, знати порядок та вміти проводити післязабійний огляд мисливсько-промислових тварин. Вміти проводити експертизу продуктів забою диких тварин та пернатої дичини у разі виявлення хвороб, отруень та інших уражень, знати правила особистої гігієни. Знати заходи у разі виявлення хвороб, отруень та інших уражень продуктів забою диких тварин. Вміти попереджати поширення зоонозів. | Здача лабораторної роботи. Написання тестів. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в Elearn) | 10 |
| Тема 6. Ветеринарно-санітар на оцінка продуктів забою диких тварин при хворобах | 2/2 | | | 10 |
| Тема 7. Інфекційні хвороби, зоонози диких промислових тварин | 3/2 | | | 15 |
| Всього за семестр | | | | 70 |
| Залік | | | | 30 |
| Всього за курс | | | | 100 |

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

| | |
|---|--|
| <i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i> | Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). |
| <i>Політика щодо академічної доброчесності:</i> | Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу |
| <i>Політика щодо відвідування:</i> | Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету) |

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

| Рейтинг здобувача вищої освіти, бали | Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків | |
|--------------------------------------|--|---------------|
| | екзаменів | заліків |
| 90-100 | відмінно | зараховано |
| 74-89 | добре | |
| 60-73 | задовільно | |
| 0-59 | незадовільно | не зараховано |

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Конспект лекцій Гігієна дичини / Якубчак, О. М., Гриб, Ю. В., Таран, Т. В. –Київ, 2022. –53с.
2. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва /О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін.; За ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка – Київ, 2005. – 800 с.
3. О.М. Якубчак, А.І.Тютюн, Т.В.Таран, Джміль В.І. Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою: [Навчальний посібник] / Укл. О.М. Якубчак, А.І.Тютюн,Т.В.Таран, Джміль В.І. – К.:ЦП «Компринт», 2015 – 156 с.
4. Про мисливське господарство та полювання: Закон України від 10.03.2017. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1478-14>.
5. Про ветеринарну медицину: Закон України від 21.03.2021. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12#Text>.
6. Про затвердження Інструкції про селекційний відстріл мисливських тварин: Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 26.07.2019. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-14#Text>.
7. Про затвердження Інструкції про вибірковий діагностичний відстріл мисливських тварин для проведення державної ветеринарно-санітарної експертизи: Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08.02.2014. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0423-14#Text>.